

**Федеральное государственное бюджетное учреждение здравоохранения  
Центр гигиены и эпидемиологии № 133  
Федерального медико-биологического агентства  
Аккредитованный Испытательный лабораторный центр**

Юридический адрес:  
РОССИЯ, 614113, г. Пермь, ул. Торговая, д. 5 а  
Телефон, факс: (342) 283-71-93  
ОКПО 55059015  
ИНН/КПП 5908023403/590801001

Аттестат аккредитации  
Зарегистрирован в Госреестре:  
№ РОСС RU.0001.513317

**Протокол  
лабораторных испытаний**

**№ 1201**

**от 12 марта 2020 г.**

1. Наименование предприятия, организации (заявитель): *ООО «Дело вкуса»*  
*ОГРН 1155958002331 ИНН 5908001537*
  2. Юридический адрес: *Россия, Пермский край, г. Пермь, ул. Танцорова, дом № 25*
  3. Дата подачи заявления: *27.02.2020 г*
  4. Тип и полное наименование объекта (пробы): *пищевые продукты:*  
*- блюдо из мяса (суфле из отварной говядины), дата изготовления 04.03.2020 г,*  
*- гарнир (капуста тушеная), дата изготовления 04.03.2020 г*
  5. Изготовитель (фирма, предприятие, организация, страна): *пищевлок ООО «Дело вкуса» в МАДОУ «Детский сад № 80», корпус по адресу: Пермский край, г. Пермь, ул. Моторостроителей, 4*
  6. Время и дата отбора: *11 час 45 мин 04.03.2020 г.*
  7. Ф.И.О., должность лица, отобравшего пробу: *Резвухина Е.А, помощник врача по коммунальной гигиене ФГБУЗ ЦГиЭ № 133 ФМБА России*
  8. Ф.И.О., должность лица, в присутствии которого проведен отбор проб: *заведующая производством Миннирова Т.В.*
  9. Условия, дата и время доставки в ИЛЦ: *04.03.2020 г. 14 час 00 мин. автотранспорт заказчика, термоконтейнер, холодоэлемент*
  10. Дополнительные сведения: *отбор проведен в столовой МАДОУ «Детский сад № 80», корпус по адресу: Пермский край, г. Пермь, ул. Моторостроителей, 4, согласно контракта № 128 Д от 15.11.2019 г*
  11. НД на метод отбора: *ГОСТ 31904-2012 «Продукты пищевые. Методы отбора проб микробиологических испытаний»*
  12. НД регламентирующие объем лабораторных испытаний: *Технический регламент таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» приложение 1, приложение 2, п. 1.8*
  13. Код образца (пробы): *3130, 3131*
- Лицо, ответственное за оформление данного протокола \_\_\_\_\_ *Е.А. Резвухина*
- Руководитель ИЛЦ \_\_\_\_\_ *О.В. Пузырева*

М.П.

№ п/п	Определяемые показатели	Единицы измерения	Результат испытания	НД на методы испытания
1	2	3	4	5

**Микробиологические показатели:  
Суфле из отварной говядины**

Образец поступил: 14 час 00 мин. 04.03.2020 г.

Код образца: 3130

1	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	КОЕ/г	менее $1,0 \times 10^2$	ГОСТ 10444.15-94
2	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	г	не обнаружены в 1,0 г	ГОСТ 31747-2012
3	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	г	не обнаружены в 25,0 г	ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002)
4	<i>S. aureus</i>	г	не обнаружен в 1,0 г	ГОСТ 31746-2012
5	Бактерии рода <i>Proteus</i>	г	не обнаружен в 0,1 г	ГОСТ 28560-90

**Капуста тушеная**

Образец поступил: 14 час 00 мин. 04.03.2020 г.

Код образца: 3131

1	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	КОЕ/г	менее $1,5 \times 10^2$	ГОСТ 10444.15-94
2	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	г	не обнаружены в 1,0 г	ГОСТ 31747-2012
3	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	г	не обнаружены в 25,0 г	ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002)
4	<i>S. aureus</i>	г	не обнаружен в 1,0 г	ГОСТ 31746-2012
5	Бактерии рода <i>Proteus</i>	г	не обнаружен в 0,1 г	ГОСТ 28560-90

**Наименование используемого оборудования, тип, марка, инв. №, год ввода в эксплуатацию:**

Гомогенизатор лабораторный INTERSCIENCE, инв. №48812190, 2015 г.

Весы электронные Scout SPS601F, инв. №7132100435, 2012 г., Гирия калибровочная F2 ОНАУС, №1, 2012 г.

Баня четырехместная водная LOIP LB-140 (ТБ-4), инв. №38812106, 2010 г.

Термостат электрический суховоздушный ТС-1/80 СПУ, инв. №48812254, 2017г

Термометр ртутный стеклянный лабораторный ТЛ-7, инв.№48812274, 2017г.

Термостат MEMMERT электрический INE500, инв. №48812184, 2014 г.

Термометр стеклянный ртутный СП-64, зав.№55\*, 1983г.

Термостат электрический суховоздушный охлаждающий ТСО-1/80 СПУ, инв.№ 48812086, 2013 г.

Окончание протокола. Данный протокол не может быть полностью или частично воспроизведен без письменного разрешения ИЛЦ.

\* Для самостоятельного толкования полученных результатов заказчик вправе использовать нормативы, установленные Техническим регламентом таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», приложение 1, приложение 2, п. 1.8:

Суфле из отварной говядины - Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов - не более  $1 \times 10^3$  КОЕ/г; Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) - не допускаются в 1,0 г; патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы - не допускаются в 25,0 г, *S. aureus*- не допускается в 1,0 г., Бактерии рода *Proteus* - не допускается в 0,1 г.

Капуста тушеная -Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов -не более  $5 \times 10^2$  КОЕ/г;

Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) - не допускаются в 1,0 г; патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы - не допускаются в 25,0 г, *S. aureus*- не допускается в 1,0 г., Бактерии рода *Proteus*- не допускаются в 0,1 г.,

\* Мнения и толкования



**Федеральное государственное бюджетное учреждение здравоохранения  
Центр гигиены и эпидемиологии № 133  
Федерального медико-биологического агентства  
Аккредитованный Испытательный лабораторный центр**

Юридический адрес:  
РОССИЯ, 614113, г. Пермь, ул. Торговая, д. 5 а  
Телефон, факс: (342) 283-71-93  
ОКПО 55059015  
ИНН/КПП 5908023403/590801001

Уникальный номер записи об  
аккредитации  
в реестре аккредитованных лиц:  
№ РОСС RU.0001.513317

**Протокол  
лабораторных испытаний**

**№ 6006**

**от 23 ноября 2020 г.**

1. Наименование предприятия, организации (заявитель): *ООО «Дело вкуса»*  
*ОГРН 1155958002331 ИНН 5908001537*
2. Юридический адрес: *Россия, Пермский край, г. Пермь, ул. Танцорова, дом № 25*
3. Дата подачи заявления: *02.11.2020 г*
4. Тип и полное наименование объекта (пробы): *пищевые продукты:*  
*- гарнир (Капуста тушеная), дата изготовления 11.11.2020 г,*  
*- суп горячий (Суп картофельный с рыбой), дата изготовления 11.11.2020 г,*  
*- блюдо из мяса (Суфле из отварной говядины), дата изготовления 11.11.2020 г*
5. Изготовитель (фирма, предприятие, организация, страна): *пищевлок ООО «Дело вкуса» в МАДОУ «Детский сад № 364», по адресу: Пермский край, г. Пермь, ул. Моторостроителей, 4*
6. Время и дата отбора: *11 час 00 мин 11.11.2020 г.*
7. Ф.И.О., должность лица, отобравшего пробу: *Резвухина Е.А, помощник врача по коммунальной гигиене ФГБУЗ ЦГиЭ № 133 ФМБА России*
8. Ф.И.О., должность лица, в присутствии которого проведен отбор проб: *заведующая производством Минниарова Т.В.*
9. Условия, дата и время доставки в ИЛЦ: *11.11.2020 г. 13 час 30 мин. автотранспорт заказчика, термоконтейнер, хладоэлемент*
10. Дополнительные сведения: *отбор проведен в столовой ООО «Дело вкуса» в МАДОУ «Детский сад № 364», по адресу: Пермский край, г. Пермь, ул. Моторостроителей, 4, согласно контракта № 128 Д от 15.11.2019 г*
11. НД на метод отбора: *ГОСТ 31904-2012 «Продукты пищевые. Методы отбора проб микробиологических испытаний»*
12. НД регламентирующие объем лабораторных испытаний: *Технический регламент таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» приложение 1, приложение 2, п. 1.8*
13. Код образца (пробы): *20253-20255*

Лицо, ответственное за оформление данного протокола \_\_\_\_\_ *Е.А. Резвухина*

Руководитель ИЛЦ \_\_\_\_\_ *О.В. Пузырева*

М.П.

№ п/п	Определяемые показатели	Единицы измерения	Результат испытания	НД на методы испытания
1	2	3	4	5
<b>Микробиологические показатели:</b>				
<b>Капуста тушеная</b>				
Образец поступил: 13 час 30 мин. 11.11.2020 г.				
Код образца: 20253				
1	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	КОЕ/г	менее $1,0 \times 10^2$	ГОСТ 10444.15-94
2	Бактерии группы кишечных палочек (БГКП, колиформы)	г	не обнаружены в 1,0 г	ГОСТ 31747-2012
3	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы (бактерии рода Salmonella)	г	не обнаружены в 25,0 г	ГОСТ 31659-2012
4	S. aureus (коагулазоположительный стафилококк)	г	не обнаружен в 1,0 г	ГОСТ 31746-2012
5	Бактерии рода Proteus	г	не обнаружен в 0,1 г	ГОСТ 28560-90
<b>Суп картофельный с рыбой</b>				
Образец поступил: 13 час 30 мин. 11.11.2020 г.				
Код образца: 20254				
1	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	КОЕ/г	менее $1,0 \times 10^2$	ГОСТ 10444.15-94
2	Бактерии группы кишечных палочек (БГКП, колиформы)	г	не обнаружены в 1,0 г	ГОСТ 31747-2012
3	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы (бактерии рода Salmonella)	г	не обнаружены в 25,0 г	ГОСТ 31659-2012
4	S. aureus (коагулазоположительный стафилококк)	г	не обнаружен в 1,0 г	ГОСТ 31746-2012
<b>Суфле из отварной говядины</b>				
Образец поступил: 13 час 30 мин. 11.11.2020 г.				
Код образца: 20255				
1	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	КОЕ/г	менее $1,0 \times 10^2$	ГОСТ 10444.15-94
2	Бактерии группы кишечных палочек (БГКП, колиформы)	г	не обнаружены в 1,0 г	ГОСТ 31747-2012
3	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы (бактерии рода Salmonella)	г	не обнаружены в 25,0 г	ГОСТ 31659-2012
4	S. aureus (коагулазоположительный стафилококк)	г	не обнаружен в 1,0 г	ГОСТ 31746-2012
5	Бактерии рода Proteus	г	не обнаружен в 0,1 г	ГОСТ 28560-90

Наименование используемого оборудования, тип, марка, инв. №, год ввода в эксплуатацию:

Гомогенизатор лабораторный INTERSCIENCE, инв. №48812190, 2015 г.

Весы электронные Scout SPS601F, инв. №7132100435, 2012 г., Гиря калибровочная F2 OHAUS, №1, 2012 г.

Баня четырехместная водная LOIP LB-140 (ТБ-4), инв. №38812106, 2010 г.

Термостат электрический суховоздушный ТС-1/80 СПУ, инв. №48812254, 2017г

Термометр ртутный стеклянный лабораторный ТЛ-7, инв.№48812274, 2017г.

Термостат MEMMERT электрический INE500, инв. №48812184, 2014 г.

Термометр стеклянный ртутный СП-64, зав.№55\*, 1983г.

Термостат электрический суховоздушный охлаждающий ТСО-1/80 СПУ, инв.№ 48812086, 2013 г.

Термометр ртутный стеклянный лабораторный ТЛ-7, инв.№48812273, 2017г.

Окончание протокола. Данный протокол не может быть полностью или частично воспроизведен без письменного разрешения ИЛЦ.

\* Для самостоятельного толкования полученных результатов заказчик вправе использовать нормативы, установленные Техническим регламентом таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», приложение 1, приложение 2, п. 1.8:  
Капуста тушеная -Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов -не более  $5 \times 10^2$  КОЕ/г;  
Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) - не допускаются в 1,0 г; патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы- не допускаются в 25,0 г, S. aureus- не допускается в 1,0 г., Бактерии рода Proteus - не допускается в 0,1 г

Суп картофельный с рыбой- Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов -не более  $5 \times 10^2$  КОЕ/г; Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) - не допускаются в 1,0 г; патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы- не допускаются в 25,0 г, S. aureus- не допускается в 1,0 г

Суфле из отварной говядины - Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов -не более  $1 \times 10^3$  КОЕ/г; Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) - не допускаются в 1,0 г; патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы- не допускаются в 25,0 г, S. aureus- не допускается в 1,0 г., Бактерии рода Proteus - не допускается в 0,1 г.

\* Мнения и толкования





**Федеральное государственное бюджетное учреждение здравоохранения  
Центр гигиены и эпидемиологии № 133  
Федерального медико-биологического агентства  
Аккредитованный Испытательный лабораторный центр**

Юридический адрес:  
РОССИЯ, 614113, г. Пермь, ул. Торговая, д. 5а  
Телефон, факс: (342) 283-71-93  
ОКПО 55059015  
ИНН/КПП 5908023403/590801001

Уникальный номер записи об аккредитации  
в реестре аккредитованных лиц:  
№ РОСС RU.0001.513317

**Протокол  
лабораторных испытаний**

**№ 6259**

**от 30 ноября 2020 г.**

1. Наименование предприятия, организации (заявитель): *ООО «Дело вкуса»  
ОГРН 1155958002331 ИНН 5908001537*
2. Юридический адрес: *Россия, Пермский край, г. Пермь, ул. Танцорова, дом № 25*
3. Дата подачи заявления: *02.11.2020 г*
4. Тип и полное наименование объекта (пробы): *продукция общественного питания для организованных коллективов:  
- обед (рацион из 6 блюд), дата изготовления 11.11.2020 г,  
- компот из апельсинов, дата изготовления 11.11.2020 г*
5. Изготовитель (фирма, предприятие, организация, страна): *пищеблок ООО «Дело вкуса» в МАДОУ «Детский сад № 364», корпус по адресу: Пермский край, г. Пермь, ул. Моторостроителей, 4*
6. Время и дата отбора: *11 час 30 мин 11.11.2020 г.*
7. Ф.И.О., должность лица, отобравшего пробу: *Резвухина Е.А, помощник врача по коммунальной гигиене ФГБУЗ ЦГиЭ № 133 ФМБА России*
8. Ф.И.О., должность лица, в присутствии которого проведен отбор проб: *заведующая производством Минниyarova Т.В.*
9. Условия, дата и время доставки в ИЛЦ: *11.11.2020 г. 13 час 30 мин. автотранспорт заказчика, термоконтейнер, хладоэлемент*
10. Дополнительные сведения: *отбор проведен на пищеблоке ООО «Дело вкуса» в МАДОУ «Детский сад № 364», корпус по адресу: Пермский край, г. Пермь, ул. Моторостроителей, 4, согласно контракта № 128 Д от 15.11.2019 г*
11. НД на метод отбора: *МУ 4237-86 «Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах», МУ 1-40/3805 от 11.11.1991 г «Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания. Порядок отбора проб и физико-химические методы испытаний»*
12. НД регламентирующие объем лабораторных испытаний: *МУ 4237-86 «Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах», глава 1.*
13. Код образца (пробы): *20256, 20257*

Лицо, ответственное за оформление данного протокола  Е.А. Резвухина

Руководитель ИЛЦ  О.В. Пузырева

М.П.

**Санитарно-химические показатели:**

Образцы поступили: 13 час 30 мин. «11» ноября 2020 г.

№ пп	Код пробы, наименование пробы	Содержание сухих веществ, г		Содержание белка, г		Расчетный показатель: углеводов, г		Содержание жира, г		Содержание минеральных веществ, г	Расчетный показатель (теоретическая), ккал	Расчетный показатель (тепловая ценность) ккал	Расчетный показатель: процент отклонения	Эффективность тепловой обработки	Витамин С, мг
		Факт	Рассч.	Факт	Рассч.	Факт	Рассч.	Факт	Рассч.						
1	20256 Обед (рацион из 6 блюд)	184,0	41,2	41,8	96,8	103,2	32,4	30,2	8,8	843,6	851,8	1,0	-	-	
2	20257 Компот из апельсинов	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	49,5 ± 1,5	

Документы, устанавливающие правила и методы испытаний: МУ 4237-86 «Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах», МУ 1-40/3805 от 11.11.1991 г «Методические указания по лабораторному контролю качества производства общественного питания. Порядок отбора проб и физико-химические методы испытаний»

Наименование используемого оборудования, тип, марка, инв. №, год ввода в эксплуатацию:

Весы лабораторные МВ 210-А, инв. № 48812127, 2012 г.

Сушильный шкаф ШС-80-01 СПУ, инв. № 48812181, 2013 г.

Жиросмер для молока и молочных продуктов по ГОСТ 23094

Баня шестиместная водная ЛОП ЛВ-160 (ТВ-6), инв. № 33144171, 2009 г,

Рефрактометр ИРФ-454 Б2М, инв. № 48812267, 2017 г.

Окончание протокола Данный протокол не может быть полностью или частично воспроизведен без письменного разрешения ИЛЦ.

\* Для самостоятельного толкования полученных результатов заказчик вправе использовать нормативы, установленные МУ 4237-86 «Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах»: процент отклонения не более ± 5 %;

СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям содержания и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», п. 14.21: искусственная С-витаминизация для детей 3-6 лет- 50,0 мг на порцию.

\*Мнения и толкования





**Федеральное государственное бюджетное учреждение здравоохранения  
Центр гигиены и эпидемиологии № 133  
Федерального медико-биологического агентства  
Аккредитованный Испытательный лабораторный центр**

Юридический адрес:  
РОССИЯ, 614113, г. Пермь, ул. Торговая, д. 5а  
Телефон, факс: (342) 283-71-93  
ОКПО 55059015  
ИНН/КПП 5908023403/590801001

Уникальный номер записи об  
аккредитации  
в реестре аккредитованных лиц:  
№ РОСС RU.0001.513317

**Протокол  
лабораторных испытаний**

**№ 1087**

**от 06 марта 2020 г.**

1. Наименование предприятия, организации (заявитель): *ООО «Дело вкуса»*  
*ОГРН 1155958002331 ИНН 5908001537*
2. Юридический адрес: *Россия, Пермский край, г. Пермь, ул. Танцорова, дом № 25*
3. Дата подачи заявления: *27.02.2020 г*
4. Наименование образца (пробы), дата изготовления: *смывы с оборудования, инвентаря, посуды*
5. Изготовитель (фирма, предприятие, организация, страна): -
6. Время и дата отбора: *11 час 45 мин 04.03.2020 г.*
7. Ф.И.О., должность лица, отобравшего пробу: *Резвухина Е.А., помощник врача ФГБУЗ ЦГиЭ № 133 ФМБА России*
8. Ф.И.О., должность лица, в присутствии которого проведен отбор проб: *заведующая производством Минниyarова Т.В.*
9. Условия, дата и время доставки в ИЛЦ: *04.03.2020 г. 14 час 00 мин. автотранспорт ИЛЦ, термоконтейнер, хладоэлемент*
10. Дополнительные сведения: *отбор проведен на пищеблоке ООО «Дело вкуса» в МАДОУ «Детский сад № 80», корпус по адресу: Пермский край, г. Пермь, ул. Моторостроителей, 4, согласно контракта № 128 Д от 15.11.2019 г*
11. НД на метод отбора: *МУ 2657-82 Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами», п. 2- п. 3*
12. НД регламентирующие объем лабораторных испытаний: *МУ 2657-82 Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами», п. 4*
13. Код образца (пробы): *3133-3135*

Лицо, ответственное за оформление данного протокола \_\_\_\_\_ *Е.А. Резвухина*

Руководитель ИЛЦ \_\_\_\_\_ *О.В. Пузырева*

М.П.

№ № п/п	Код образца (пробы)	Объект исследования	Определяемые показатели	Результат исследований, единицы измерения	НД на методы испытания
1	2	3	4	5	6

Микробиологические показатели:

Образец поступил: 14 час 00 мин. 04.03.2020 г.

1.	3133	Ковш 2 бл	БГКП	не обнаружены	МУ 2657-82 п.4
2.	3134	Поварешка	БГКП	не обнаружены	МУ 2657-82 п.4
3.	3135	Доска МВ	БГКП	не обнаружены	МУ 2657-82 п.4

Наименование используемого оборудования, тип, марка, инв. №, год ввода в эксплуатацию:  
 Термостат MEMMERT электрический INE500 инв. № 48812184, 2014 г.  
 Термометр стеклянный ртутный СП-64, зав.№55\*, 1983г.

Окончание протокола. Данный протокол не может быть полностью или частично воспроизведен без письменного разрешения ИЛЦ.

\*  
 \* Мнения и толкования



**Федеральное государственное бюджетное учреждение здравоохранения  
Центр гигиены и эпидемиологии № 133  
Федерального медико-биологического агентства  
Аккредитованный Испытательный лабораторный центр**

Юридический адрес:  
РОССИЯ, 614113, г. Пермь, ул. Торговая, д. 5а  
Телефон, факс: (342) 283-71-93  
ОКПО 55059015  
ИНН/КПП 5908023403/590801001

Уникальный номер записи об  
аккредитации  
в реестре аккредитованных лиц:  
№ РОСС RU.0001.513317

**Протокол  
лабораторных испытаний**

**№ 5862**

**от 19 ноября 2020 г.**

1. Наименование предприятия, организации (заявитель): *ООО «Дело вкуса»  
ОГРН 1155958002331 ИНН 5908001537*
2. Юридический адрес: *Россия, Пермский край, г. Пермь, ул. Танцорова, дом № 25*
3. Дата подачи заявления: *02.11.2020 г*
4. Наименование образца (пробы), дата изготовления: *объекты окружающей среды (смывы)*
5. Изготовитель (фирма, предприятие, организация, страна): -
6. Время и дата отбора: *11 час 00 мин 11.11.2020 г.*
7. Ф.И.О., должность лица, отобравшего пробу: *Резвухина Е.А., помощник врача ФГБУЗ ЦГиЭ № 133 ФМБА России*
8. Ф.И.О., должность лица, в присутствии которого проведен отбор проб: *заведующая производством Минниyarova Т.В.*
9. Условия, дата и время доставки в ИЛЦ: *11.11.2020 г. 13 час 30 мин. автотранспорт заказчика, термоконтейнер, холодоэлемент*
10. Дополнительные сведения: *отбор проведен в столовой ООО «Дело вкуса» в МАДОУ «Детский сад № 364», по адресу: Пермский край, г. Пермь, ул. Моторостроителей, 4, согласно контракта № 128 Д от 15.11.2019 г*
11. НД на метод отбора: *МУ 2657-82 Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами», п. 2- п. 3*
12. НД регламентирующие объем лабораторных испытаний: *МУ 2657-82 Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами», п. 4*
13. Код образца (пробы): *20258-20264*

Лицо, ответственное за оформление данного протокола  Е.А. Резвухина

Руководитель ИЛЦ  О.В. Пузырева

М.П.

№ № п/п	Код образца (пробы)	Объект исследования	Определяемые показатели	Результат исследований, единицы измерения	НД на методы испытания
1	2	3	4	5	6

Микробиологические показатели:

Образец поступил: 13 час 30 мин. 11.11.2020 г.

1	20258	Доска ВК	БГКП (бактерии группы кишечных палочек)	не обнаружены	МУ 2657-82 п.4
2	20259	Нож «зелень»	БГКП (бактерии группы кишечных палочек)	не обнаружены	МУ 2657-82 п.4
3	20260	Ложка разливная	БГКП (бактерии группы кишечных палочек)	не обнаружены	МУ 2657-82 п.4
4	20261	Кастрюля 2 бл	БГКП (бактерии группы кишечных палочек)	не обнаружены	МУ 2657-82 п.4
5	20262	Дуршлаг	БГКП (бактерии группы кишечных палочек)	не обнаружены	МУ 2657-82 п.4
6	20263	Веселка	БГКП (бактерии группы кишечных палочек)	не обнаружены	МУ 2657-82 п.4
7	20264	Стол ГП	БГКП (бактерии группы кишечных палочек)	не обнаружены	МУ 2657-82 п.4

Наименование используемого оборудования, тип, марка, инв. №, год ввода в эксплуатацию:  
Термостат MEMMERT электрический INE500 инв. № 48812184, 2014 г.  
Термометр стеклянный ртутный СП-64, зав.№55\*, 1983г.

Окончание протокола. Данный протокол не может быть полностью или частично воспроизведен без письменного разрешения ИЛЦ.

\* Мнения и толкования



**Федеральное государственное бюджетное учреждение здравоохранения  
Центр гигиены и эпидемиологии № 133  
Федерального медико-биологического агентства  
Аккредитованный Испытательный лабораторный центр**

Юридический адрес:  
РОССИЯ, 614113, г. Пермь, ул. Торговая, д. 5а  
Телефон, факс: (342) 283-71-93  
ОКПО 55059015  
ИНН/КПП 5908023403/590801001

Уникальный номер записи об  
аккредитации  
в реестре аккредитованных лиц:  
№ РОСС RU.0001.513317

**Протокол  
лабораторных испытаний**

**№ 1204**

**от 12 марта 2020 г.**

1. Наименование предприятия, организации (заявитель): *ООО «Дело вкуса»*  
*ОГРН 1155958002331 ИНН 5908001537*
2. Юридический адрес: *Россия, Пермский край, г. Пермь, ул. Танцорова, дом № 25*
3. Дата подачи заявления: *27.02.2020 г.*
4. Наименование образца (пробы), дата изготовления: *объекты окружающей среды (смывы)*
5. Изготовитель (фирма, предприятие, организация, страна): -
6. Время и дата отбора: *11 час 45 мин 04.03.2020 г.*
7. Ф.И.О., должность лица, отобравшего пробу: *Резвухина Е.А., помощник врача ФГБУЗ ЦГиЭ № 133 ФМБА России*
8. Ф.И.О., должность лица, в присутствии которого проведен отбор проб: *заведующая производством Минниyarova Т.В.*
9. Условия, дата и время доставки в ИЛЦ: *04.03.2020 г. 14 час 00 мин. автотранспорт заказчика, термоконтейнер, хладоэлемент*
10. Дополнительные сведения: *отбор проведен в столовой ООО «Дело вкуса» в МАДОУ «Детский сад № 80», корпус по адресу: Пермский край, г. Пермь, ул. Моторостроителей, 4, согласно контракта № 128 Д от 15.11.2019 г.*
11. НД на метод отбора: *МУК 4.2.2661-10 «Методы санитарно-паразитологических исследований»*
12. НД регламентирующие объем лабораторных испытаний: *СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», п. 18.2.5*
13. Код образца (пробы): *3136-3140*

Лицо, ответственное за оформление данного протокола \_\_\_\_\_ *Е.А. Резвухина*

Руководитель ИЛЦ \_\_\_\_\_ *О.В. Пузырева*

М.П.

№ № п/п	Код образца (пробы)	Объект исследования	Определяемые показатели	Результат исследований, единицы измерения	НД на методы испытания
1	2	3	4	5	6
<b>Паразитологические показатели:</b>  Образец поступил: 14 час 00 мин. 04.03.2020 г.					
1	3136	Весы КС	Жизнеспособные яйца гельминтов	не обнаружено	МУК 4.2.2661-10 п.10.2-10.3
2	3137	Доска РС	Жизнеспособные яйца гельминтов	не обнаружено	МУК 4.2.2661-10 п.10.2-10.3
3	3138	Нож ОС	Жизнеспособные яйца гельминтов	не обнаружено	МУК 4.2.2661-10 п.10.2-10.3
4	3139	Стол МС	Жизнеспособные яйца гельминтов	не обнаружено	МУК 4.2.2661-10 п.10.2-10.3
5	3140	Доска «гастрономия»	Жизнеспособные яйца гельминтов	не обнаружено	МУК 4.2.2661-10 п.10.2-10.3
Наименование используемого оборудования, тип, марка, инв. №, год ввода в эксплуатацию: Центрифуга лабораторная ОПН-8 инв. №38812102, 2010 г. Микроскоп МС-20 «Микрос» зав. № 0001941, 2006 г.					
Окончание протокола. Данный протокол не может быть полностью или частично воспроизведен без письменного разрешения ИЛЦ.					
* Мнения и толкования					





№ № п/п	Код образца (пробы)	Объект исследования	Определяемые показатели	Результат исследований, единицы измерения	НД на методы испытания
1	2	3	4	5	6
<b>Паразитологические показатели:</b>  Образец поступил: 13 час 30 мин. 11.11.2020 г.					
1	20265	Стол ГП	Жизнеспособные яйца гельминтов	не обнаружено	МУК 4.2.2661-10 п.10.2-10.3
2	20266	Стол СП	Жизнеспособные яйца гельминтов	не обнаружено	МУК 4.2.2661-10 п.10.2-10.3
3	20267	Дуршлаг	Жизнеспособные яйца гельминтов	не обнаружено	МУК 4.2.2661-10 п.10.2-10.3
4	20268	Доска «зелень»	Жизнеспособные яйца гельминтов	не обнаружено	МУК 4.2.2661-10 п.10.2-10.3
5	20269	Нож «хлеб»	Жизнеспособные яйца гельминтов	не обнаружено	МУК 4.2.2661-10 п.10.2-10.3
6	20270	Подставка	Жизнеспособные яйца гельминтов	не обнаружено	МУК 4.2.2661-10 п.10.2-10.3
7	20271	Таз «салат»	Жизнеспособные яйца гельминтов	не обнаружено	МУК 4.2.2661-10 п.10.2-10.3
Наименование используемого оборудования, тип, марка, инв. №, год ввода в эксплуатацию: Центрифуга лабораторная ОПН-8 инв. №38812102, 2010 г. Микроскоп МС-20 «Микрос» зав. № 0001941, 2006 г.  Окончание протокола. Данный протокол не может быть полностью или частично воспроизведен без письменного разрешения ИЛЦ.					
* Мнения и толкования					

